



## A SUMMER CULINARY JOURNEY 初夏の旅buffet

Celebration of Harvest  
セレブレーション オブ ハーベスト

From June 1 to July 9

**LUNCH | ランチ 11:30-15:00**  
**BUFFET CLOSED | ブuffetクローズ 14:30**

**DINNER | デイナー 18:00-21:30**  
**BUFFET CLOSED | ブuffetクローズ 21:00**

**PRICE | 料金 8,360**

Please inform us of any food allergies, dietary restrictions, or requests.  
Please note that menus are subject to market change and availability.  
All prices are in Japanese yen, inclusive of consumption tax  
and subject to 15% service charge.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。  
メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、  
予めご了承賜りますようお願い申し上げます。  
価格は日本円での表示価格に消費税を含んだ料金で、  
別途15%のサービス料を申し受けます。

## CRUDITÉ BAR

CUCUMBER | MINI COLORFUL TOMATOES | RADISH | BELL PEPPER LEAF SALAD  
CARROTS | MARINATED BLACK AND GREEN OLIVES | HOUSE PICKLED VEGETABLES  
SEASONAL MARKET VEGETABLES | MARINATED FETA IN OLIVE OIL | HUMMUS | TZATZIKI  
SELECTION OF OLIVE OIL, VINEGARS AND DRESSING

胡瓜 | チェリートマト | 大根 | パプリカのサラダ | 人参 | オリーブ | 自家製ピクルス  
季節の彩り野菜 | フェタチーズのマリネ | フムス | ザジキ  
ドレッシングやオリーブオイルとヴィネガーも各種ご用意しております

## SELECTION PLATTER

SMOKED DUCK AND PEACH SALAD, HONEY BALSAMIC DRESSING  
ASPARAGUS, MIX BEAN & CITRUS SALAD ALMOND CREAM, HERB OIL <MEDITERRANEAN STYLE>  
TOMATO SALAD WITH SPICED MOZZARELLA, CURRY OIL

GRILLED SQUID, OVEN BAKED POTATOES AND GREMOLATA  
CHICKEN SALAD WITH HERBS EMULSION AND LEMON VINAIGRETTE  
SALMON WITH MINT AND PEA PUREE

スモークした鴨とサマーピーチのサラダ ハニーバルサミコドレッシング  
アスパラガスとミックスビーンズの柑橘サラダ 地中海風  
エスニックトマトサラダ スパイス風味のモッツアレラ カレーオイル  
鳥賊のグリル バイクドポテトとグレモラータ添え  
ハーブエマルジョンとレモンヴィネグレットのギリシャ風チキンサラダ  
サーモン ミント香るグリーンピースピューレ

## COMPOSED SALADS

SUMMER VEGETABLE CAPONATA <SICILIAN STYLE>  
CITRUS-CURED TUNA WITH SUMMER GREENS <JAPANESE SUMMER INSPIRED>  
TABBOULEH OF COUSCOUS, HERBS AND SPICES <MOROCCAN STYLE>

シチリア風 夏野菜のカポナータ  
日本の夏を味わう柑橘漬けツナと夏野菜のサラダ  
モロッコ風 クスクスサラダ ハーブとスパイス

## SOUP

VICHYSOISE INFUSED WITH TRUFFLE <FRENCH STYLE>  
トリュフ香るヴァイシソワーズ

## PASTA FROM THE KITCHEN

### LEMON HERB ORZO PASTA WITH SUMMER VEGETABLES <MEDITERRANEAN-STYLE>

夏野菜とハーブの温製レモン オルゾパスタ

### FARFALLE WITH SALSICCIA, CABBAGE PUREE AND SANSHO OIL <NORTHERN ITALIAN—INSPIRED MODERN FUSION>

サルシッチャとファルファッレ キャベツピューレ 山椒オイル仕立て

## CARVING STATION

### GRILLED JAPANESE BEEF WITH RED WINE SAUCE

国産牛のグリル 赤ワインソース

## MAIN DISHES

### JERK CHICKEN, SUCCOTASH AND CHILI <JAMAICAN STYLE>

### BAKED SEABREAM, LEMON HERB SAUCE WITH MEDITERRANEAN VEGETABLES AND POTATO

### ROASTED SUMMER VEGETABLES WITH BASIL PESTO

### ROASTED SUMMER COD, LIGHT SOY, GINGER & SCALLION SAUCE <ASIAN FUSION>

### LAMB NAVARIN <FRENCH STYLE>

### BEEF LASAGNA <NORTHERN ITALY STYLE>

ジャマイカ風スパイスチキン サコタッシュ添え

真鯛のオープン焼き レモンハーブソース 地中海野菜と温製ポテト

夏野菜のロースト ベストソース

夏鱈のロースト 生姜と葱の醤油ソース

仔羊のナヴァラン 伝統的なフランス風シチュー

北イタリア風 牛肉のラザニア

## DESSERT

### PEACH AND REDCURRANT

### NORMANDY APPLE PIES

### HOKKAIDO MILK PANNA COTTA WITH SEASONAL BERRIES

### HOKKAIDO CHEESECAKE SUMMER STYLE

### EXOTIC ROLL CAKE WITH COCONUT CRUMBLE

ピーチと赤ずぐり

ノルマンディーアップルパイ

北海道ミルクパナコッタ 季節のベリー

北海道チーズケーキ

エキゾチックロールケーキ ココナッツクランブル

PLEASE INFORM US OF ANY FOOD ALLERGIES, DIETARY RESTRICTIONS, OR REQUESTS.

PLEASE NOTE THAT MENUS ARE SUBJECT TO MARKET CHANGE AND AVAILABILITY.

食物アレルギーまたは食事制限などをお持ちのお客さまは、スタッフにお申し付けください。

メニューは入荷により予告なく変更になる場合がございますので、予めご了承賜りますようお願い申し上げます。